

EL MUNDO DE LOS CÓCTELES



Biletan® Forte

ACIDO TIOCTICO 50 mg

Antitóxico - Hepatoprotector
Activador metabólico y antioxidante

Para los
trastornos
metabólicos
hepáticos y
extrahepáticos

PRESENTACIONES:

Envases con 20 y 40 comprimidos
revestidos conteniendo 50 mg de
ácido tióctico.



Gador 
Al Cuidado de la Vida
<http://www.gador.com.ar>

El mundo de los CÓCTELES - 3

Indice

- 3 Introducción
- 4 La coctelería argentina
- 6 La coctelería argentina en el mundo
- 7 Tragos campeones
- 10 El Mojito: un trago con historia
- 12 Tragos refrescantes
- 13 Mint Julep - Bourbon
- 14 Fizz: refrescante y efervescente
- 15 Chicote: bar y museo
- 16 Americano y moderno
- 17 Un toque de distinción
- 18 De Rusia con amor
- 20 El camino del cóctel: tips



EL MUNDO DE LOS CÓCTELES

Autor y Coordinador:
Víctor Osvaldo Alvarez

Tragos preparados por el barman:
Adrián Champy Cabral - Club del Barman
www.clubdelbarman.com

Fotografía:
Luján Faustín - Blue Design

Bibliografía:
IBA (International Bartender Association)
Manual del Bar de AMBA (Asociación de Barmen de Argentina)

El contenido de esta publicación se presenta como un servicio a la profesión médica, reflejando las opiniones, conclusiones o hallazgos propios de los autores incluidos en la publicación. Dichas opiniones, conclusiones o hallazgos no son necesariamente los de Laboratorios Gador, ni los de ninguna de sus afiliadas, por lo que Laboratorios Gador no asume ninguna responsabilidad de la inclusión de las mismas en dicha publicación.

© 2009 RTM S.A. - Catamarca 1902 - Martínez - Buenos Aires - Argentina

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del Copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos.

Introducción

Estimado Dr. / Dra.:

En esta oportunidad, llevamos al Cuerpo Médico un nuevo fascículo dedicado al mundo de los cócteles, recordando las fórmulas que llevaron a la coctelería argentina a los primeros planos mundiales. También hacemos un repaso de algunos tragos que, con fuertes raíces de origen, supieron destacarse hasta adquirir fama internacional.

En este tercer fascículo les presentamos también algunas fórmulas de moda, otras destacadas por su distinción, el origen del vodka y dos clásicos cócteles rusos con este particular destilado.

Un recuerdo a un espléndido bar y museo de bebidas madrileño y algunos consejos para el barman aficionado completan este tercer fascículo, que deseamos disfrute a la hora de agasajar con sus conocimientos del mundo de los cócteles a familiares y amigos.

Cordialmente,

Gador S.A.





La coctelería argentina

El mayor auge de la coctelería en Buenos Aires -y de allí se trasladó a las principales ciudades del interior del país- se dio entre 1960 y mediados de 1970. Fue una verdadera explosión, cimentada en la alta calidad lograda por la industria licorista local y por la importación de las mejores bebidas premium de todo el mundo. Los certámenes de coctelería organizados

por AMBA (Asociación Mutual de Barmen y Afines) convocaba a barmen (o bartenders como gusta decirse actualmente) de todo el país. Los salones del tercer piso de Harrods desbordaban de público durante tres días, en los cuales se realizaban las rondas clasificatorias para la gran final, que consagraba al Campeón Nacional de Trago Corto y de Trago Largo.

Ese entusiasmo se vivía intensamente en la gastronomía local, donde la coctelería pasaba por su mayor pico de adherentes. Fueron muchas las barras que hicieron historia, entre ellas las de Alexandra, Queen Bess, Veracruz, Confitería París, Plaza Hotel, Mc Gregor, Claridge, American Bar, La Biela, Confitería Ideal, Hotel Alvear, Elizabeth y lugares bailables como Afrika o Mau Mau. Y también fueron muchos los barmen que por su calidad y categoría hicieron escuela: Enzo Antonetti (Campeón Mundial 1964 en Edimburgo, Escocia, con su trago Mar del Plata), Raúl Echenique (Campeón Mundial 1965 en Buenos Aires, con su trago AMBA 65), Eugenio Gallo (junto con Raúl Echenique y Oscar Larrosa obtuvieron el Campeonato Mundial de Destreza Profesional en 1967 en Palma de Mallorca), Santiago Policastro "Pichín", Rodolfo San, Manuel Otero Rey "Manolete", entre innumerables figuras que dieron brillo y glamour a la coctelería nacional.

Época en que los mozos hacían fila frente a la barra, esperando que los barmen (dos o tres en muchos casos y algún que otro ayudante) les entregaran los infinitos pedidos de las distintas mesas. Circunstancia que se daba especialmente en el llamado "after six", la clásica hora del copetín a la salida de la oficina, donde se seguía discutiendo de negocios, de temas de actualidad o simplemente de fútbol, con amigos y también con extraños, pero compañeros de barra al fin y al cabo.



El interior del país no estuvo ajeno a la movida. Rosario, Córdoba, Mar del Plata, Bariloche y Mendoza se integraron a ese esplendor, con profesionales de gran categoría, que supieron sobresalir en los certámenes nacionales y locales.

En la actualidad, después de varios años en que la actividad había quedado reducida a su mínima expresión, vuelve a surgir con enorme energía de la mano de jóvenes entusiastas, en su mayoría surgidos de las escuelas gastronómicas, y que han sabido darle un nuevo perfil y colorido a esta profesión, a la que apasionadamente le incorporan sus creaciones y su talento.

El smoking, el moñito y la camisa con volados, infaltables en la vestimenta del barman de los sesenta, hoy son reemplazados por coloridas remeras, camisas rayadas o floreadas, peinados informales, aros y collares. El envase es distinto, la esencia es la misma.

La coctelería argentina
en el mundo



Tragos campeones



Tal como destacamos en la introducción de esta nota en la página 4, el momento de mayor esplendor de la coctelería en nuestro país se dio en las décadas de 1960 y 1970. Por eso no es de extrañar que precisamente en esos años nuestros barmen obtuvieran las mayores distinciones internacionales en los torneos oficiales organizados por la International Bartender Association (IBA).

MAR DEL PLATA

*Primer Premio Campeonato Mundial 1964 Edimburgo (Escocia)
Barman: Enzo Antonetti*

Trago aperitivo, realizado en coctelera.

50% de Dry gin
30% de Vermouth Martini dry
20% de Benedictine
Gotas de Grand Marnier
Decorar con una cereza al marrasquino.

Enzo Antonetti fue uno de los más destacados barmen y jefe de bar del Hotel Claridge durante varios años.



Tragos campeones



AMBA '65

*Primer Premio Campeonato Mundial
1965 Buenos Aires (Argentina)
Barman: Raúl Echenique*

40% de Whisky
20% de Vermouth rojo
30% de Ron blanco
10% de Apricot

*Refrescar y servir en copa de 90 gramos, con
una cereza al marrasquino en su interior.
Perfumar con zumo de corteza de limón.*



IBERIA

*Premio Destreza Profesional
1967 Palma de Mallorca (España)
Barmen: Eugenio Gallo, Oscar Larrosa
y Raúl Echenique*

30% de Vodka
30% de Ron
Gotas de Cointreau
40% de Jugo de ananá

*Batir, servir en vaso de trago largo.
Decorar con un cubito de ananá,
y una cereza al marrasquino.*

Raúl Echenique desarrolló la mayor parte de su carrera en el Hotel Alvear y la boîte Afrika. Eugenio Gallo fue jefe de la barra del restaurante Alexandra, y posteriormente barman de los hoteles Elevage y Claridge. Oscar Larrosa prestigió varias barras porteñas y, fundamentalmente, la del Hotel Presidente, donde se desempeñó durante varios años.



BRAXAS

Primer Premio Trago Corto
 1er. Certamen Latinoamericano
 1973 Buenos Aires (Argentina)
 Barman: Angel Ojea

40% de Whisky
 10% de Curaçao dulce
 10% de Grand Marnier
 30% de Dubonnet
 10% de Campari

Refrescar y servir en copa de 90 gramos.
Perfumar con zumo de corteza de limón.



ADOL MARI

Primer Premio Trago Largo
 2do. Certamen Latinoamericano
 1978 Caracas (Venezuela)
 Barman: Adolfo Gallo

20% de Ron
 20% de Vodka
 30% Jugo de ananá
 10% de Bitter
 10% de Apricot

Batido, servir en vaso de trago largo.
Completar con champagne brut.

Angel Ojea fue barman del Sheraton Hotel de Buenos Aires y de Río de Janeiro. Adolfo Gallo se inició en el restaurante Alexandra y siguió su carrera en el exterior. Santiago Policastro "Pichín" fue también Campeón Mundial de Coctelería en 1954 en Berna (Suiza) con su cóctel "El Pato". Este título no es oficial porque los torneos homologados por la IBA comenzarían recién al año siguiente.

El Mojito: un trago con historia



La historia del Mojito se remonta a los tiempos de los piratas del Caribe. El famoso pirata Sir Francis Drake solía preparar un trago con ron y hojas de hierbabuena para curar la carraspera. Ese trago, llamado "Drake", después de unos años se perfeccionó y modificó hasta llegar a su actual fórmula. El Mojito es una bebida alcohólica refrescante muy popular en casi todas las

barras del mundo, pero está íntimamente asociado a la coctelería cubana. Comúnmente se piensa que el Mojito fue inventado en el restaurante cubano La Bodeguita del Medio, en la recepción del hotel Sevilla (La Habana) por los años 30, pero los cubanos ya lo hacían antes de la aparición del local. El Mojito pertenece a la familia de los cuatro más famosos y refrescantes

cócteles cubanos: el Daiquiri, el Hemingway Special, el Cuba Libre y el Mojito Cubano.

Hemingway: una vez más la leyenda continúa...

Oriundo de las cantinas y bares de La Habana antigua, la popularidad del Mojito creció con el nacimiento de dos famosos bares cubanos, El Floridita y La Bodeguita del Medio. Particularmente se atribuye a este último bar su paternidad. Es uno de los bares más frecuentados por los turistas en pleno corazón de la zona colonial, muy cerca de La Catedral de La Habana. Esta teoría es la más difundida, ya que el Mojito también es muy conocido por ser una de las bebidas favoritas del escritor norteamericano Ernest Hemingway. Durante sus largas estancias en Cuba, el escritor y periodista comentaba siempre: "Mi Mojito en La Bodeguita y mi Daiquiri en el Floridita". No se conoce con claridad quién fue el autor de la actual fórmula, si bien hay quienes afirman que fue don Facundo Bacardi, creador del afamado ron, para honrar al célebre Ernest Hemingway, inspirado en la fórmula original del cóctel llamado Draque o Drake, como el pirata. El Mojito es una bebida apropiada para cualquier momento: es un trago largo (long drink) que puede servir como aperitivo y también como agradable refrescante.

MOJITO

50 cm³ de ron blanco cubano
 2 cucharaditas de azúcar
 Jugo de 1/2 limón
 Agua gasificada o bebida tónica
 Hierbabuena (es una variedad de menta, muy aromática)
 Hielo en cubos

Realizar directamente en un vaso de trago largo.

Colocar el azúcar y el jugo de limón. Diluir bien con un poquito de agua gasificada o tónica. Añadir las hojas de hierbabuena (o menta) y machacar el tallo (sin dañar las hojas) para que suelte el jugo. Agregar los cubos de hielo y el ron y completar con agua gasificada o bebida tónica. Revolver suavemente y decorar con hojas de hierbabuena o menta.

Algunos barmen afirman que unas gotas de Angostura es el perfecto toque final para este popular trago.

Tragos refrescantes

Gran parte de los cócteles clásicos conocidos tienen su origen en los Estados Unidos. En este país se pueden diferenciar zonas “cocteleras” bien definidas: por ejemplo la ciudad de New York, donde los cócteles tipo Manhattan, Martini y Cosmopolitan son los más reconocidos, o bien la zona oeste, específicamente en California, donde los cócteles comenzaron con una onda más de playa décadas atrás con el Planter's Punch, por ejemplo. Luego tenemos la zona sur, donde se destacan los cócteles de Nueva Orleans.

La mayoría de estos cócteles tienen como licor base al bourbon, que debe su nombre al condado de Bourbon en Kentucky, donde se originó este tipo de whisky que para obtener tal denominación debe estar hecho de al menos un 51% de maíz en su destilación, para luego pasar como mínimo 4 años en barriles de roble y así obtener un whisky ambarino de fuerte aroma y un sabor dulzón.

Con este bourbon se prepara un cóctel americano por excelencia: el Mint Julep, conocido internacionalmente.

La versión más confiable ubica su origen en 1803, cuando John Davis, un inglés dueño de una plantación en Virginia, definió al Julep como una bebida espirituosa, refrescante y cuya

característica es que tiene por base hojas de menta fresca o hierbabuena.

El cuidado en la preparación de cada trago es la esencia de su resultado final, por eso se puede decir que un Mint Julep y cualquier otro trago que usted prepare, no es solamente el acierto de una fórmula, es una ceremonia que debe ser realizada con un claro sentido de lo estético y un profundo respeto por los ingredientes que va a usar.

Destaquemos que este trago es considerado un emblema de la hospitalidad en el sur de Norteamérica.

LA DECORACIÓN

La decoración también es una parte importante en todo cóctel, ya sea escarchando el borde de una copa con azúcar (humedeciendo el borde de la misma previamente con limón), colocando una rodaja de naranja, limón, lima o cualquier otra fruta que sea acorde a las bebidas que integran nuestro cóctel. En este caso el elemento base para la decoración son las ramitas de menta, pues son parte de la fórmula, además de ser muy decorativas.



MINT JULEP

2 cucharaditas de azúcar
6 hojas de menta
Whisky bourbon
Hielo picado

Poner en un vaso "tumbler" (alto y grande) las hojas de menta y el azúcar; apisonar sólo un poco para que la menta desprenda el aroma, llenar el vaso con hielo picado casi hasta el borde, completar con whisky bourbon. Decorar con una ramita de menta, una rodaja de lima o limón, agregar una o dos pajitas y remover con éstas muy suavemente el trago; de esta manera la mezcla termina de enfriar el vaso.



BOURBON

Angostura
10% de Benedictine
40% de Curaçao
40% de Bourbon
10% de jugo de limón

Realizar en la coctelera.
Poner cubitos de hielo, un chorrito de Angostura, luego el Benedictine, el jugo de limón, el curaçao y el bourbon.
Agitar y servir en copa cocktail.
Decorar con una cereza.

Fizz: refrescante y efervescente



El Fizz es un trago esencialmente refrescante y su principal característica es la efervescencia. La soda o el champagne son los componentes que distinguen a estas fórmulas, famosas y apreciadas en las mejores barras internacionales.

AMERICAN FIZZ

Batido. Servir en copa flauta.

40% de Cognac
40% de Dry gin
1 cucharadita de Jarabe de granadina
Jugo de 1/2 limón

Terminar de completar con soda o champagne.

GIN FIZZ

Batido. Servir en copa flauta.

Jugo de 1/2 limón
2 cucharaditas de azúcar impalpable
50 grs. de Dry gin

Terminar de completar con soda o champagne.

Chicote: bar y museo

Pedro Chicote ha sido el barman más popular de toda España y una figura de renombre internacional. Comenzó su tarea profesional en el elegante Hotel Ritz de Madrid y en 1931 inauguró su propio local, el Bar Chicote, en el número 12 de la Gran Vía (donde aún sigue vigente). Con el tiempo el local se convirtió también en museo de bebidas, ya que su propietario llegó a coleccionar más de 18.000 botellas y miniaturas de diferentes marcas de todo el mundo.

El Chicote es una extraña mezcla, un verdadero cóctel, donde en su barra solían encontrarse Ernest Hemingway, Luis Dominguín, Sofía Loren,

Ava Gardner, Luis Buñuel, Alexander Fleming, Frank Sinatra, Orson Welles, Lucía Bosé y Gary Cooper, entre otros.

También el legendario Carlos Gardel contaba a sus amigos la anécdota de su primera visita al bar. En esos tiempos había una imagen del tango como de lamento del hombre engañado y ello queda graficado en la escena que describe Gardel: al llegar por primera vez a la barra del Chicote, el famoso barman le pregunta de dónde venía y a qué se dedicaba. Cuando Gardel le responde que venía de Argentina y se dedicaba a cantar tangos, Chicote le hizo otra pregunta: “¿Y a usted cuándo lo abandonó su mujer?”



CHICOTE

*Realizado en coctelera.
Servir en copa cocktail.*

50% de Grand Marnier
25% de Vermouth rojo
25% de Dry gin
Gotas de Angostura

Opcional: decorar con una cereza y corteza de naranja.

Americano y moderno



COSMOPOLITAN

Realizar en coctelera y servir en copa cocktail previamente enfriada. Decorar con twist de naranja y rodaja de limón.

50% de Vodka
 15% de Cointreau
 15% de jugo de arándanos
 20% de jugo de lima o limón

El cóctel Cosmopolitan es una de las variedades del Dry Martini.

Este cóctel, considerado afrodisíaco, se creó en Nueva York en los años 80, pero no fue hasta los 90 cuando se hizo famoso gracias a Madonna, quien es su más ferviente fan.

La cantante siempre lo ha tomado en todas las ciudades adonde viajó y además lo ha mostrado en cada una de sus películas.

Pero también la serie de televisión "Sex and the City" ha contribuido a que cada vez se haga más conocido, pues las chicas solían tomarlo frecuentemente tildándolo de bebida erótica.

En Estados Unidos es un cóctel frecuente entre jóvenes de la alta sociedad entre 20 y 35 años.

Una variedad del "Cosmopolitan" es el "Grand Cosmopolitan", otro trago súper fashion cuya base es la misma, pero añadiéndole además un chorro de Grand Marnier.

Un toque de distinción

El Cointreau es un fino licor originado en Francia a mediados del siglo XIX, triplemente filtrado y con una graduación de 40°. Se fabrica con base de cognac, maceración de naranjas amargas y dulces, y flores de azahar, las cuales le dan un aroma marcado y absolutamente personal.

Suele tomarse como trago digestivo, es decir después de las comidas.

Por su aroma sutil a naranjas es utilizado también para darle un toque especial a numerosos cócteles internacionales en cualquier barra del mundo. Hoy, casi ciento cincuenta años después de la creación original de Edouard Cointreau en su destilería a orillas del río Maine, sigue siendo una bebida de sabor único, disfrutada también "en las rocas", es decir en vaso de whisky con hielo, para sentir su sabor tan peculiar. Edouard también creó la característica botella cuadrada de color ámbar, una visión muy moderna para esos tiempos, que ha sido tan distintiva para este producto. El Cóctel Dama Blanca es un auténtico clásico de la coctelería francesa, apreciado por el buen maridaje del gin y el Cointreau, suavizado por el jugo de limón y el sutil toque del azúcar impalpable.



DAMA BLANCA

*Preparado en coctelera.
Servir en copa flauta o copa cocktail,
con una cereza en su interior.*

60% de Dry gin
30% de Cointreau
10% de jugo de limón
1/2 cucharadita de azúcar
impalpable

De Rusia con amor

Aunque los polacos también reclaman ser reconocidos por su descubrimiento, la gran mayoría de los estudiosos asegura que las primeras referencias al vodka apuntan a Rusia a principios del siglo XII. Pero no fue sino hasta el siglo XV que la bebida gozó de la fama en su propia tierra. Los ingredientes esenciales para la elaboración de la bebida rusa son el fermento de trigo y agua. Es ésta quien otorga el nombre "vodka", que proviene de "voda", agua en ruso.

El vodka era y es una bebida de refinada elaboración, pureza cristalina y alta calidad, pues los nobles rusos consideraban una gran deshonra fabricar productos con bajos atributos. Se consumía en unos pequeños vasos de cristal tallado llamados "charkas", que contenían 150 gramos de bebida.

En el siglo XVIII, Catalina II se aseguró que la bebida fuera fabricada por los mejores destiladores. Un siglo más tarde se consolidó la receta del vodka, tras definirse la fórmula química exacta de su composición, obra del inventor Dimitri Mendeleiev. La proporción óptima de ingredientes para el vodka, según su creador, consistía en una bebida compuesta de agua y un 40% de alcohol puro destilado de trigo.

El estándar de 40° logró distanciar el vodka ruso de todas las bebidas fuertes europeas, en las cuales la cantidad de alcohol generalmente sobrepasaba esta medida. El vodka también jugó un papel importante en el período más trágico del país, cuando los soldados rusos de la Segunda Guerra Mundial tenían derecho a 100 gramos de vodka diarios para el combate, según un decreto de Stalin. Posteriormente adquiere fuerza al ser perfeccionado por países como Francia, donde nació la categoría de los vodkas Premium, siendo los primeros productos en utilizar la mejor materia prima a nivel mundial para su elaboración artesanal, como el fino trigo de la región de La Beauce. Todo esto sumado a su peculiar proceso de destilación de cinco pasos que asegura un licor agradable, algo más suave y más refinado.

Los vodkas saborizados se han producido desde la aparición de la bebida, originalmente para "disfrazar" el sabor de los vodkas primitivos.

En la actualidad hay muchas marcas de vodkas con diferentes sabores, siendo los más famosos los afrutados, pero existen desde siempre mezclas con clavo de olor, café, canela, anís, pimientos, hierbas finas, especias y pimienta.



SIBERIANO

Realizar directamente en vaso de whisky.

40% de Vodka
40% de licor de café
20% de crema de leche

En el vaso con hielo, colocar primero los licores y luego la crema de leche. Remover con mucha suavidad y decorar con media rodaja de naranja y una cereza.



ANASTASIA

Realizar directamente en el vaso o batir en la coctelera. En ambos casos, con abundante hielo. Utilizar vaso de whisky.

50% de Vodka
50% de Brandy orange

Decorar con una rodaja de naranja. Este es un trago especialmente indicado como aperitivo, pero hay que tener en cuenta su alta graduación alcohólica.

El camino del cóctel - Tips

Se deben batir un poco más de lo habitual aquellos cócteles cuya composición esté integrada por elementos de más densidad; por ejemplo cremas, jarabes, pulpas de frutas y licores espesos.

Se aconseja rodear la coctelera con una servilleta para evitar posibles salpicaduras en el momento de servir.

Para mezclar un cóctel dentro del vaso de composición se debe revolver en forma circular y amplia hasta lograr que los ingredientes se unan perfectamente. Si el trago lleva bebidas gaseosas, debemos realizar movimientos rápidos y cortos, para lograr cuanto antes la mezcla.

La coctelera se agita primero vigorosamente y luego con suavidad y en forma acompasada por unos pocos segundos, y luego se sirve en los vasos, utilizando un pequeño colador para evitar que caigan trocitos de hielo o de frutas. El batido no debe ser muy prolongado para que el hielo no se derrita en exceso.

Los licores que integran el cóctel se vierten sobre el hielo y no el hielo sobre los licores mezclados.

A su vez, el hielo no debe ocupar más de un tercio de la coctelera. Cuando en las fórmulas diga "batir" o "refrescar", se sobreentiende que es sobre trozos de hielo, aunque no lo especifique puntualmente.

La aceituna o la cereza se colocan en el vaso antes de echar el cóctel.

En cambio la cáscara de limón o de naranja se añade a continuación, es decir cuando el cóctel ha sido vertido totalmente en el vaso respectivo.

Recuerde siempre que las virtudes de un cóctel, más allá de la excelencia de la fórmula y la habilidad de quien lo prepara, está en la calidad de las bebidas utilizadas. El resultado final es exactamente proporcional a la calidad de cada uno de los ingredientes que utilizemos.



Los cócteles que lleven champagne, no deben ser agitados; es suficiente con verter el champagne sobre los demás ingredientes en el vaso mezclador y con la cuchara alargada realizar la integración suavemente. En algunas fórmulas se colocan directamente los ingredientes en la copa enfriada y luego se completa con el champagne bien frío.

BILETAN® ENZIMATICO

Acido Tioctico 10 mg - Pancreatina 4NF 200 mg - Simeticona 100 mg - Celulosa 10 mg

Digestivo - Hepatoprotector Antiflatulento

Para el alivio
sintomático de
las alteraciones
digestivas.

PRESENTACIONES:
Envases con 20 y 40
comprimidos recubiertos.



Gador 
Al Cuidado de la Vida

<http://www.gador.com.ar>

Gador en

TAD

Trastornos del Aparato Digestivo

Trastornos
del Aparato Digestivo



ALPLAX®

Alprazolam

Favorece la respuesta adaptativa

ALPLAX® NET

Alprazolam - Domperidona - Simeticona

Psicodigestivo integrado

BILETAN® ENZIMATICO

Acido Tióctico - Pancreatina - Celulasa - Simeticona

La digestión total

BILETAN® FORTE

Acido Tióctico

Para todos los trastornos metabólicos
hepáticos y extrahepáticos

ENEMOL®

Solución de fosfatos para uso rectal

Lista para usar

FENATROP®

FENATROP® 300 AP

Trimebutina

Regula y estabiliza la motilidad
del tracto digestivo

GADOLAX®

Fosfato monosódico - Fosfato de sodio

Laxante hiperosmótico que
promueve la evacuación intestinal

GASTROMAX®

GASTROMAX® 20

Pantoprazol

Máxima recuperación del
confort gastroesofágico

PEPSAMAR® DUO

Hidróxido de Aluminio - Hidróxido de Magnesio
Simeticona

Potencia dual antiácida y anti-gás

603561 TAD 509-10



Gador 
Al Cuidado de la Vida

<http://www.gador.com.ar>